

Секція:

Хімія. Хімічна, біологічна та харчова технології.

УДК 664

Албанська І.- ст. гр. МЛ-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА АНАЛІТИЧНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Науковий керівник: ст. викл. Шпилик О.Б.

Albanska I.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

FOOD SAFETY AND ANALYTICAL METHODS OF CONTROL

Supervisor: Shpylyk O.

Ключові слова: аналітична хімія, харчова продукція, контроль

Keywords: analytical chemistry, food products, control

Аналітична хімія, маючи фундаментальний і прикладний аспекти, стає незамінною у проведенні контролю якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів. Якість продуктів харчування є одним з основних факторів, що визначають здоров'я населення та збереження його генофонду, і це є сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх придатність задовольняти певні потреби людини, і повинна відповідати вимогам стандартів. Одним із основних практичних завдань аналітичної хімії в харчовій промисловості є контроль виробництва на всіх його стадіях.

Безпека продукції та сировини є однією з вирішальних складових економічної безпеки кожної держави й визначається спроможністю країни ефективно контролювати виробництво й ввезення безпечного та якісного продовольства на загальновизначених у світі засадах. Безпека харчових продуктів - це зусилля, спрямовані на усунення небезпек, пов'язаних з харчовими продуктами, коли їх використовують споживачі. Ситуація, яка ставить під загрозу безпечність харчових продуктів, може бути пов'язана з будь-якою ланкою у харчовому ланцюзі. Таким чином, необхідно здійснювати ефективний контроль уздовж харчового ланцюга.

Виробники харчової промисловості постійно збільшують номенклатуру харчових продуктів, змінюючи при цьому рецептуру приготування, зовнішній вигляд, використовують нові види сировини. Сучасні промислові підприємства не можуть досягти високих техніко-економічних показників без організації технічного та аналітичного контролю виробництва на всіх його стадіях. По суті, такий контроль є невід'ємною частиною кожного виробничого процесу. Його виконують різні служби підприємства в залежності від об'єкта контролю.

За тим явищем, яке застосовується для одержання аналітичної інформації про склад речовини, методи аналізу поділяються на хімічні, фізико-хімічні, фізичні і біологічні. Особливістю аналітичної хімії є універсальність методів для вирішення різноманітних завдань, і в тому числі, для контролю за якістю і безпечністю харчової продукції. Практично вся частина контрольних операцій в цехах харчових виробництв виконується безпосередньо їх персоналом за участю хіміків-аналітиків цехових лабораторій і контролюється хіміком-технологом, який володіє, окрім знань і навичок підтримання технологічних режимів виробничого процесу, ще і методами хімічного і інструментального аналізу та знається на сучасних методиках виконання вимірювань.